

СТАНДАРТ ДЛЯ КУСКУСА

CODEX STAN 202-1995

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- 1.1 Термин «кускус», как определено в разделе 2, относится к обработанному кускусу, предназначенному в пищу человеку.
- 1.2 В соответствии с требованиями раздела 8.1.2 данный стандарт не распространяется на кускус, предназначенный для той же цели, но изготовленный из круп кроме пшеницы твердой.

2. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

- 2.1 Кускус – продукт, изготовленный из крупы пшеницы твердой (*Triticum durum*). Крупинки соединены с помощью добавления питьевой воды и дальнейшей кулинарной обработки и сушки.
- 2.2 Кускус приготавливается из крупы грубого и тонкого помола. Его можно приготовить из крупы среднего помола.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Основные показатели качества

- 3.1.1 Кускус должен быть безопасен и пригоден в пищу человеку.
- 3.1.2 Ингредиенты кускуса должны обрабатываться в целях:
 - (а) ограничения снижения питательности
 - (б) избежания нежелательных изменений свойств кускуса.

3.2 Специальные показатели качества

3.2.1 Влажность

Влажность кускуса не должна превышать 13,5%.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В процессе промышленной обработки кускуса не допускается использование пищевых добавок.

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

5.1 Тяжелые металлы

В кускусе не должны содержаться тяжелые металлы в количествах, представляющих опасность для здоровья человека.

5.2 Остатки пестицидов

Кускус должен соответствовать требованиям к максимально допустимому содержанию пестицидов, принятым Комиссией «Кодекс Алиментариус» для данного продукта.

5.3 Микотоксины

Кускус должен соответствовать требованиям к максимально допустимому содержанию микотоксинов, принятым Комиссией «Кодекс Алиментариус» для данного продукта.

6. ГИГИЕНА

- 6.1 Продукт, на который распространяются требования данного стандарта, рекомендовано подготавливать в соответствии с соответствующими разделами «Рекомендуемых международных технических норм и правил. Общих принципов гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969, Rev 2-1985)» и других Норм и правил, рекомендованных Комиссией «Кодекс Алиментариус», которые распространяются на этот продукт.
- 6.2 Для соблюдения технологии производства в продукте не должно содержаться нежелательных веществ.
- 6.3 Результатом проведения соответствующего отбора и контроля должно быть:
- (a) отсутствие в продукте микроорганизмов, способных развиваться в нем при оптимальных условиях хранения;
 - (b) отсутствие в продукте любых продуктов жизнедеятельности микроорганизмов в количествах, которые могут представлять угрозу здоровью.

7. УПАКОВКА

- 7.1 Кускус должен быть упакован в потребительскую тару, которая сохранит гигиенические, питательные, технологические свойства продукта.
- 7.2 Тара, включая упаковочные материалы, должна быть изготовлена из подходящих материалов, безопасных для использования по назначению. Она не должна вносить в продукт опасные вещества или посторонние привкусы и запахи.

8. МАРКИРОВКА

В дополнение к требованиям «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991)» должны соблюдаться следующие требования:

8.1 Название продукта

- 8.1.1 На этикетке должно быть указано название « кускус».
- 8.1.2 Продукт, предназначенный для той же цели, но изготовленный из круп кроме пшеницы твердой может быть обозначен «кускус», если за этим названием следует название использованной крупы.

8.2 Маркировка транспортной тары

Информация о вышеперечисленных требованиях к маркировке должна быть указана на контейнере либо в сопроводительных документах. Название продукта, номер партии, а также имя и адрес производителя или упаковщика должны быть указаны на контейнере в обязательном порядке. Однако номер партии, а также имя и адрес производителя или упаковщика могут быть заменены идентификационной меткой, если по такой метке однозначно определяется соответствие сопроводительным документам.

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

См. Кодекс Алиментариус том 13.

ПРИЛОЖЕНИЕ

В тех случаях, когда указаны более одного предельно допустимого значения параметра и/или метода анализа, потребителям рекомендуется указать правильное значение и метод.

1. РАЗМЕРЫ ЗЕРЕН КРУПЫ

- 1.1 Крупа грубого помола – крупа с диаметром зерен 475–700 мкм.
- 1.2 Крупа мелкого помола – крупа с диаметром зерен 130–183 мкм.
- 1.3 Крупа среднего помола – крупа с диаметром зерен 183–700 мкм.
- 1.4 Крупа среднего (тонкого) помола – крупа с диаметром зерен 183–475 мкм.

2. СОСТАВ

- 2.1 Для приготовления кускуса крупа смешивается в следующих пропорциях:
 - 20–30% крупы тонкого помола
 - 70–80% крупы грубого помола

- Крупа среднего помола – крупа, полученная смешиванием:
 - 25–30% крупы грубого помола
 - 70–75% крупы среднего помола

3. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

- 3.1 Крупность (мкм) мин. 630, макс. 2000 мкм с отклонением 6%.
- 3.2 Зольность (%) макс. 1,1%

4. КОНТРОЛЬ

- 4.1 **Зольность**
ISO 2171-1980, Крупы, бобовые и продукты их обработки – определение зольности.